



Nos hôtes

## **Christina de Raad Iseli et Christian Iseli, La Sarraz VD**

**Christina et Christian gèrent leur domaine agricole depuis 2003 selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Ils ont des grandes cultures, des vaches mères et des poules pondeuses, et ils trient à la ferme toutes leurs récoltes pour faire de la vente directe. La ferme est à 490 m. alt. sur la commune de La Sarraz VD.**

Le domaine de 30 hectares de la famille Iseli pratique sur 15 hectares un assolement comprenant lentilles, avoine, lin, pois chiches et prairies temporaires. Les autres surfaces sont des pâturages pour les vaches mères de la race Angus. Les animaux vont dehors tous les jours selon leur envie, les parcs sont ouverts toute l'année sauf en cas de grosse humidité l'automne. Les vaches ne mangent que de l'herbe, du foin ou du silo d'herbe produit par la ferme elle-même. La ferme comprend encore 230 poules pondeuses, dont une partie consomme les résidus du triage du lin. La famille de Raad Iseli exploite en outre un Bed & Breakfast depuis 2004.

«Nous avons reconverti l'exploitation à l'agriculture biologique en 2003», dit Christina de Raad Iseli. «Il y a certes des désavantages comme des récoltes plus faibles ou plus aléatoires, mais sur le long terme nous pensons que tout le monde est gagnant. Notre objectif est d'être autonomes et cohérents, en recherchant une bonne qualité de vie pour notre famille et nos animaux.»

### **La création de valeur va des champs à l'assiette**

Depuis 2012 le tri des petites graines est la branche qui apporte le plus de valeur ajoutée à la ferme Iseli. «Notre installation composée de 4 machines nous permet de trier intégralement la récolte des spécialités», dit Christina de Raad Iseli. «La récolte va du champ à la ferme, où nous faisons un premier tri. Ensuite, au fur et à mesure de l'année nous reprenons les graines et faisons un tri plus fin.»

Cette nouvelle installation permet à la Ferme Iseli de trier des cultures aussi diversifiées que lentilles, pois chiches, lin, colza, caméline, céréales, flocons d'avoine, moutarde, etc. Cette activité concerne quelque 80 tonnes de graines par année – pour la ferme et pour des collègues producteurs de toute la Suisse Romande. La ferme est autonome en électricité grâce aux panneaux solaires. Les produits finis sont vendus dans le magasin de la ferme ainsi que dans des épiceries locales et des magasins spécialisés.

«Nous pouvons ainsi travailler selon notre devise «Produit, trié et emballé à la ferme», qui nous permet de maîtriser toutes les étapes et de proposer les meilleurs produits possibles», dit Christina de Raad Iseli. Une partie de la récolte est aussi transformée à la ferme en produits de boulangerie, meringues et flocons. Tout cela permet à la famille Iseli de réaliser la meilleure création de valeur possible pour ses produits – du champ à l'assiette et en respectant son individualité et la recherche de la qualité.



Les facteurs suivants ont été décisifs pour que la famille Iseli se mette à produire selon le Cahier des charges de Bio Suisse:

- Préservation à long terme de sols sains et productifs
- Production d'une alimentation saine, exempte de pesticides et d'engrais de synthèse
- Production en harmonie avec la nature et la créativité personnelle
- Soins aux animaux pour maximiser leur bien-être
- Influence d'aspects sociaux pour la formation des prix des produits commercialisés
- Amélioration de la création de valeur sur le domaine
- Partage de nos valeurs avec une clientèle directe

### **Portrait du domaine**

- Surface agricole utile: 30 ha
- Surface assolée: 22 ha
- Surfaces de promotion de la biodiversité: 8 ha
- Cultures: lentilles, pois chiches, avoine, lin, sarrasin, blé, épeautre, caméline
- Reconversion au bio: 2003
- Vaches allaitantes Angus: 10
- Poules pondeuses: 230
- Site web: [www.ferme-iseli.ch](http://www.ferme-iseli.ch)